

beko

Viryklė

Vartotojo vadovas



FSM59300XCS

485302394_3/ LT/ R.AC/ 2024-09-12 13:16
7717187665



Sveiki!

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Beko gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.

Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

PRANEŠIM Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiiui arba jo aplinkai.
AS

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Turinys

1 Saugaus naudojimo instrukcijos.....	4
1.1 Paskirtis	4
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga	4
1.3 Elektros sauga	5
1.4 Transportavimo sauga	7
1.5 Montavimo Sauga	7
1.6 Naudojimo Sauga	8
1.7 Temperatūros įspėjimai	9
1.8 Priedų Naudojimas	9
1.9 Gaminimo Sauga	10
1.10 Įvadinis kursas	11
1.11 Priežiūros ir Valymo Sauga	12
2 Aplinkosaugos instrukcijos	12
2.1 Atliekų direktyva	12
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui.	12
2.2 Informacija apie pakuotę	12
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos	13
3 Jūsų gaminys.....	13
3.1 Įvadas į prietaisą	13
3.1.1 Virimo įrenginys	13
3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius.....	14
3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas	14
3.3 Orkaitės veikimo funkcijos.....	14
3.4 Produkto priedai	15
3.5 Produkto priedų naudojimas	16
3.6 Techniniai duomenys	18
4 Įrengimas.....	19
4.1 Tinkama montavimo vieta	19
4.2 Elektros jungtis	20
4.3 Produkto pateikimas	21
5 Pirmasis naudojimas.....	22
5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas ...	22
5.2 Pradinis Valymas.....	22
6 Kaip naudoti šią viryklę	23
6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą	23
6.2 Valdymo skydeliis.....	26
7 Orkaitės naudojimas	31

7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija	31
7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas.	32
7.3 Nuostatos.....	33
8 Bendroji Informacija apie Kepimą... 34	
8.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje	35
8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas	35
8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena	37
8.1.3 Grilis	37
8.1.4 Bandomieji maisto produktai	38
9 Priežiūra ir valymas	39
9.1 Bendroji valymo informacija	39
9.2 Valymo Priedai.....	40
9.3 Kaitlentės valymas	40
9.4 Valdymo Skydo Valymas	40
9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas	41
9.6 Paprastas valymas garais	41
9.7 Orkaitės Durelių Valymas.....	41
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas.....	42
9.9 Orkaitės Lempos Valymas.....	43
10 Problemų sprendimas	44



1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė neprišima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepti ir kepti ant grotelių.
- Šio gaminio negalima naudoti šildymui, plokščiajam šildymui, džiovinimui pakabinius rankšluosčius ar drabužius ant rankenos.



1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai ir žmonės, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba apmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir jo pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.



1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- Pasukite puodų ir keptuvų rankeną į prekystalio pusę, kad vaikai negalėtų suimti ir nudegti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
- Ant atidarytų durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis. Dėl to orkaitė gali apvirsti arba sugadinti durų vyrius.
- Prieš išmetant susidėvėjusius ir nenaudingus gaminius:

1. Atjunkite maitinimo kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
2. Nutraukite maitinimo laidą ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
3. Imkitės atsargumo priemonių, kad į gaminį nepatektų vaikai.
4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiajame eiga.



1.3 Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.

- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
 - Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
 - Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
 - Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
 - Naudojant orkaitę, galinis paviršius įkaista. Maitinimo kabeliai neturi liesti galinio gaminio paviršiaus. Priešingu atveju jis gali būti pažeistas.
 - Nekiškite elektros laidų į orkaitės dureles ir neperkiškite jų per karštus paviršius. Priešingu atveju kabelio izoliacija gali ištirpti ir dėl trumpojo jungimo sukelti gaisrą.
 - Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
 - Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
 - Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
 - Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
 - Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
 - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
 - **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami orkaitės lempą, būtinai atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus. ištraukite gaminį iš saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:
- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš

lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.

- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebus, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.

1.4 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Produktas yra sunkus, neškite jį su savimi bent dviem žmonėms.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.
- Nedėkite daiktų ant prietaiso. Laikykite prietaisą vertikaliai.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta.

Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.

- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

1.5 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Niekada nedėkite gaminio ant kilimu išklotų grindų. Priešingu atveju dėl oro srauto trūkumo po gaminiu elektrinės dalys perkais. Tai sukels problemų su jūsų gaminiu.
- Preparatą reikia padėti tiesiai ant švaraus, lygaus ir kieto paviršiaus. Jis neturėtų būti pastatytas ant cokolio ar lovos

plokštės. Produktų negalima dėti ant kartoninių ar plastikinių lėkščių.

- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.
- Nemontuokite gaminio šalia lango. Yra pavojus, kad kaitlentės liepsna gali uždegti užuolaidas ir degias medžiagas aplink kaitlentę. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Nemontuokite gaminio šalia lango. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Siekiant išvengti perkaitimo, gaminio negalima montuoti už dekoratyvinių dangčių.
- Jei už gaminio montavimo vietos yra dujų žarna (vamzdis) arba plastikinis vandentiekio vamzdis, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų su šiais inžineriniais tinklais. Priešingu atveju žarna (vamzdis) gali būti sutraiškita.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.

- Ant galinės ar šoninės sienos, kurioje bus montuojamas gaminys, neturi būti dujų žarnos, plastikinio vandens vamzdžio ir kištukinio lizdo. Priešingu atveju, veikiant kaitlentei, jie gali deformuotis dėl karščio poveikio ir gali kilti pavojus saugai.



1.6 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti ir pakenkti aplinkai.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei orkaitės paviršius įtrūkęs, atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei kaitlentės stiklinis paviršius sudužo:

Išjunkite visas dujines ir (jei taikoma) elektrines kaitvietes. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.

- Nelieskite prietaiso paviršiaus.
- Nenaudokite prietaiso.
- Jokių būdų nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- orkaitės rankena nėra rankšluosčių džiovintuvas. Naudodami gaminį nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių.
- Gaminio durelių vyriai juda atidarant ir uždarydami dureles ir gali užstrigti. Atidarydami / uždarydami dureles, nelaikykite dalies vyriais.
- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

1.7 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prienamos jo dalys bus karštos. Reikia stengtis neliesti

gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba jam baigiantis laikykitės atstumo. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis.
- Veikimo metu gaminys yra karštas. Reikia stengtis neliesti karštų dalių, orkaitės vidaus ir kaitinimo elementų.
- Dirbdami su gaminiu visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

1.8 Priedų Naudojimas

- Svarbu, kad vielos grotelės ir padėklas būtų tinkamai uždėti ant vielos lentynų. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje "**Priedų naudojimas**".
- Visiškai įstūmę priedus į kepimo vietą, uždarykite orkaitės dureles, kitaip jie gali atsitrenkti į durelių stiklą ir jį sugadinti.

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik kaitlentės apsaugas, kurias suprojektavo virimo prietaiso gamintojas arba prietaiso gamintojas nurodė naudojimo instrukcijoje kaip tinkamas, arba į prietaisą įmontuotas kaitlentės apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi.

1.9 Gaminimo Sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaminant kietą arba skystą aliejų, pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros, nes tai gali sukelti gaisrą. **NIKADA** nebandykite gesinti gaisro vandeniu; atjunkite produktą nuo elektros tinklo, tada uždenkite liepsną dangteliu arba priešgaisrinio dangteliu (ir pan.).
- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.

- Maisto ruošimo zonoje esantys maisto likučiai, pvz., aliejus, gali užsidegti. Prieš gamindami maistą nuvalykite šiuos likučius.
 - Apsinuodijimo maistu pavojus: Neleiskite maistui stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš arba po gaminimo. Priešingu atveju jis gali apsinuodyti maistu arba sukelti ligas.
 - Nekaitinkite orkaitėje uždarytų skardinių ir stiklinių indelių. Slėgis, kuris susidarytų skardoje / stiklainyje, gali sprogti.
 - Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupęs karštis gali pažeisti orkaitės dugną.
- Naudodami riebyų pergamentinį popierių ar panašias medžiagas, laikykitės šių atsargumo priemonių:
- Įdėkite riebalams nelaidų popierių į kepimo indą arba į orkaitės priedą (padėklą, vielinį grilį ir t. t.) su maistu ir įdėkite į pašildytą orkaitę.
 - Kad išvengtumėte pavojaus prisiliesti prie orkaitės kaitinimo elementų ir trukdyti karšto oro srautui, pašalinkite nuo priedų ar indų kabančias riebalams atsparaus

popieriaus perteklines dalis. Nenaudokite riebalams atsparaus popieriaus, kai orkaitės temperatūra yra aukštesnė nei gamintojo nurodyta maksimali naudojimo temperatūra. Niekada nedėkite riebalams atsparaus popieriaus ant orkaitės pagrindo.

- Įkaitinimo metu nedėkite jo ant priedų.
- Visada prispauskite lėkštę ar panašų daiktą, kad dėl orkaitėje cirkuliuojančio oro medžiaga nesklisų.
- Padėklo viduje uždenkite tik reikiamą paviršių.
- Po kiekvieno naudojimo dėklą reikia išvalyti ir pakeisti dėkle naudojamą riebalams atsparų popierių ar panašias medžiagas. Priešingu atveju ant padėklo lašantys skysčiai gali sukelti rūkymą ar net užsidegti.
- Atidarius gaminio dangtį susidaro oro srautas. Riebalams atsparus popierius gali prisiliesti prie kaitinimo elementų ir užsidegti.
- Kai kepimui naudojamas grilio stovas, ant apatinio stovo reikia uždėti padėklą. Priešingu atveju ant orkaitės dugno lašantis maistinis aliejus ir

kitos sudedamosios dalys gali sukelti stiprius dūmus ir užsidegti.

- Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto produktų per toli į kepsninės galinę dalį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

1.10 Įvadinis kursas

- Jūsų kaitlentės elektra valdomose zonose įdiegta pažangi „indukcinė“ technologija. indukcinėse kaitlentės zonose, kurios taupo laiką ir energiją, turi būti naudojami indukciniam virimui tinkami virimo indai; priešingu atveju kaitlentės zona neveiks. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Puodo pasirinkimas“.
- Kadangi indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, ji gali turėti žalingą poveikį žmonėms, naudojantiems tokius prietaisus kaip širdies stimulatoriai ar insulino pompos.

- Panaudoję uždarykite kaitinamąją plokštę valdymo skydelyje, nepasikliaukite indo jutikliu.
- Metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, negalima dėti ant kaitlentės zonos, nes jie įkais.
- Nelaikykite metalinių daiktų stalčiuose po kaitlente. Ilgai ir intensyviai naudojant, medžiagos gali perkaisti.
- Ant indukcinės kaitlentės nedėkite elektroninių gaminių, pvz., mobiliųjų telefonų, planšetinių kompiuterių, kompiuterių. Jūsų prietaisas gali būti sugadintas.



1.11 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiui valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Orkaitės priekinių durelių stiklo ir orkaitės viršutinių durelių stiklo (jei įrengta) valymui nenaudokite aštrių abrazyvinių valiklių, metalo grandiklių, šveitiklių, indų plovimo vielos ar baliklio. Dėl šių medžiagų stikliniai paviršiai gali būti subraižyti ir sulaužyti.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminys atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminys buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto

naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės

įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitiktis RoHS direktyvai:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

2.2 Informacija apie pakuotę

Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentas. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis,

jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

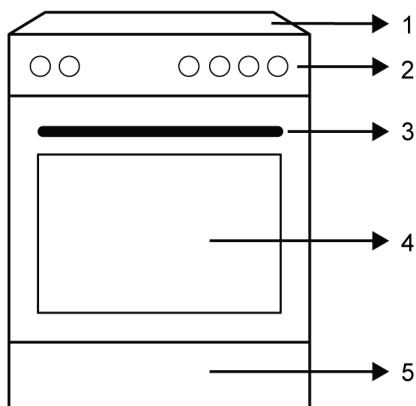
- Atšildykite užšaldytą maistą prieš kepdami.
- orkaitėje naudokite tamsius arba emaliuotus indus, kurie geriau perduoda šilumą.
- Jei nurodyta recepte arba naudotojo vadove, visada pašildykite. Kepimo metu dažnai neatidarykite orkaitės durelių.

- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki kepimo pabaigos. Naudodami likutinę šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Stenkitės orkaitėje vienu metu gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Vienu metu galite gaminti ant grotelių padėję dvi kepimo virykles. Be to, jei vieną po kito gaminsite maistą, bus sutaupyta energijos, nes orkaitė nepraras šilumos.
- Naudokite kaitlentės zoni tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą savo valgymui. Netinkamo dydžio konteneriams reikia daugiau energijos nei reikia.
- Kaitlentės kepimo vietos ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Purvas sumažina šilumos perdavimą tarp kepimo vietos ir puodo pagrindo.

3 Jūsų gaminys

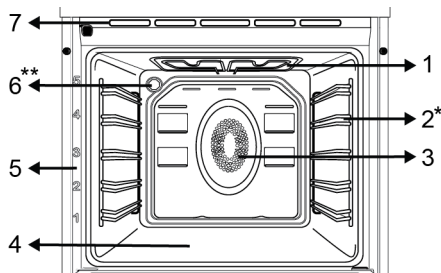
Šiame skyriuje rasite gaminio valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo gaminio tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

3.1 Įvadas į prietaisą



- 1 Plokštės kaitlentės skyrius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Rankenėlė
- 4 Durelės
- 5 Apatinė dalis

3.1.1 Virimo įrenginys

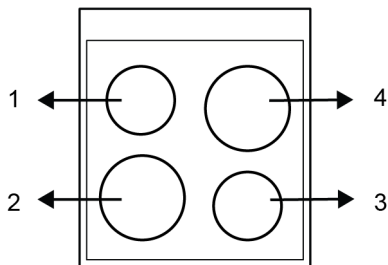


- 1 Viršutinis šildytuvas
- 2 Vielos lentynos
- 3 Ventiliatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
- 4 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte)
- 5 Lentynos padėtis
- 6 Lemputė
- 7 Ventiliacijos anga

* Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti vielos stovo. Paveikslėlyje kaip pavyzdys parodytas gaminyje su stelažu.

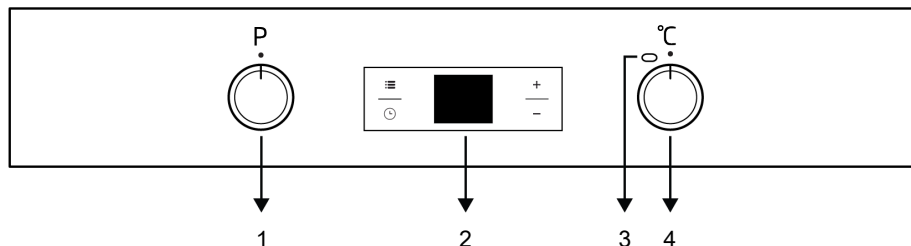
** Skiriasi priklausomai nuo modelio. Jūsų gaminyje gali nebūti lempos arba lempos tipas ir vieta gali skirtis nuo pavaizduotųjų iliustracijose.

3.1.2 Plokštės kaitlentės skyrius



- 1 Galinis kairysis - Indukcinė virimo zona
- 2 Priekinis kairysis - Indukcinė virimo zona
- 3 Priekinis dešinysis - Indukcinė virimo zona
- 4 Galinis dešinysis - Indukcinė virimo zona

3.2 Orkaitės valdymo skydelio pristatymas



- 1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
- 3 Termostato lemputė

- 2 Laikmatis
- 4 Termostato lemputė

Jei gaminį valdo rankenėlė (-ės), kai kuriuose modeliuose ši (šios) rankenėlė (-ės) gali būti tokia (-ios), kad paspaudus ją (jas) galima ištraukti (palaidotos rankenėlės). Norėdami nustatyti šias rankenėles, pirmiausia paspauskite atitinkamą rankenėlę ir ištraukite ją. Suregulavę dar kartą paspauskite ir pakeiskite rankenėlę.

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

Orkaitės veikimo funkcijas galite pasirinkti funkcijų pasirinkimo rankenėle. Norėdami pasirinkti, pasukite į kairę / į dešinę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

Temperatūros rankenėlę galite pasirinkti norimą gaminti temperatūrą. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždarytos (viršutinės) padėties.

Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius

Orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros lemputės. Termostato lemputė yra valdymo skydelyje. Termostato lemputė įsijungia, kai gaminys pradeda veikti, o termostato lemputė išsijungia, kai pasiekia nustatytą temperatūrą. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, termostato lemputė vėl įsijungia.

3.3 Orkaitės veikimo funkcijos

Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Tradicionis kepimas	*	Ijungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Apat. šildymas	*	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Vent. šildymas	*	Ventiliatoriaus šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Jis tinka kepimui keliuose padėkluose skirtinguose lentynų lygiuose.
	"3D" funkcija	*	Veikia viršutinio šildymo, apatinio šildymo ir ventiliatoriaus šildymo funkcijos. Kiekviena gaminio pusė kepama vienodai ir greitai. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Pilnas grilis	*	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	*	Mažų grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti ant grotelių mažesnius kiekius.

* Jūsų gaminyje veikia temperatūros diapazone, nurodytame ant temperatūros rankenėlės.

3.4 Produkto priedai

Jūsų gaminyje yra įvairių priedų. Šiame skyriuje rasite priedų aprašymus ir teisingo naudojimo aprašymus. Priklausomai nuo gaminio modelio, tiekiamas priedas skiriasi. Visų priedų, aprašytų vartotojo vadove, jūsų gaminyje gali nebūti.



Jūsų prietaiso viduje esantys padėklai dėl karščio gali deformuotis. Tai neturi įtakos funkcionalumui. Deformacija išnyksta, kai padėklas atvėsinaamas.

Standartinė skarda

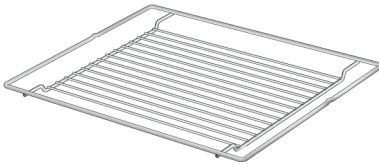
Jis naudojamas kepiniams, šaldytiems maisto produktams ir didelių gabalų kepimui.



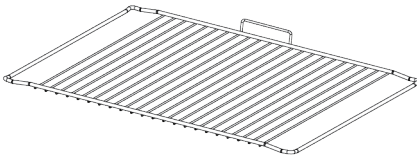
Grilio grotelės

Jis naudojamas kepimui arba keparamam, keparamam ir troškinamam maistui dedant į norimą lentyną.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



Modeliuose be vielinių lentynų :

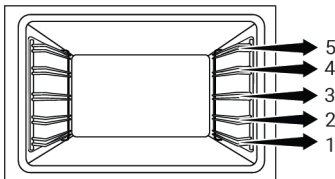


3.5 Produkto priedų naudojimas

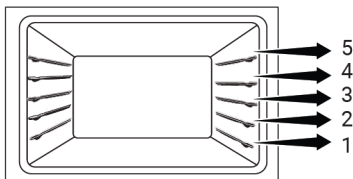
Maisto gaminimo lentynos

Kepimo zonoje yra 5 lentynų padėties lygiai. Lentynų eiliškumą taip pat galite matyti skaičiais ant priekinio orkaitės rėmo.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :



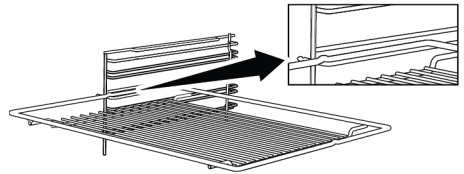
Modeliuose be vielinių lentynų :



Vielinių grotelių pastatymas ant kepimo lentynų

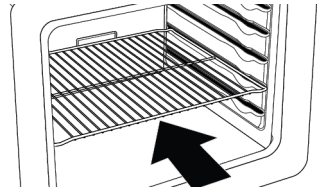
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

Labai svarbu tinkamai pastatyti vielos grotelės ant vielinių šoninių lentynų. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, vielinės grotelės turi būti pritvirtintos prie vielinės lentynos sustojimo taško. Jis neturi pereiti per stabdymo tašką ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

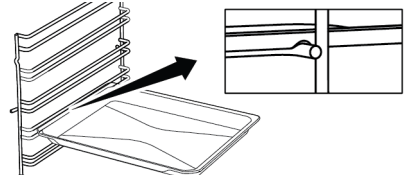
Labai svarbu tinkamai pastatyti grotelės ant šoninių lentynų. Dedant ant lentynos vielinės grotelės turi vieną kryptį. Statant grotelės ant norimos lentynos, atvira dalis turi būti priekyje.



Padėklo padėjimas ant kepimo lentynų

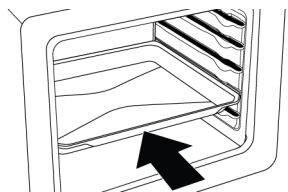
Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

Taip pat labai svarbu tinkamai padėti padėklus ant vielos šoninių lentynų. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje. Kad gaminimas būtų geresnis, padėklas turi būti pritvirtintas prie stabdymo lizdo vielinėje lentynoje. Jis neturi pereiti per stabdymo lizdą ir liestis su galine orkaitės sienele.



Modeliuose be vielinių lentynų :

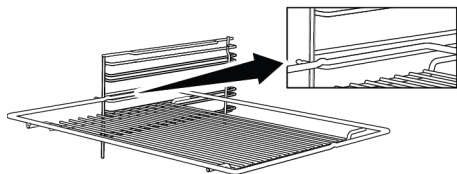
Taip pat labai svarbu tinkamai pastatyti padėklus ant šoninių lentynų. Padėklas turi vieną kryptį, kai dedamas ant lentynos. Statant padėklą ant norimos lentynos, jo laikymui skirta pusė turi būti priekyje.



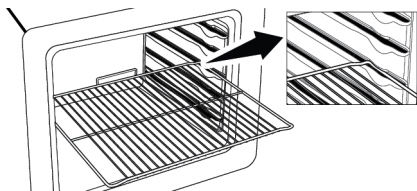
Vielinių grotelių stabdymo funkcija

Yra stabdymo funkcija, neleidžianti grotelėms išvirsti iš vielinės lentynos. Naudodami šią funkciją galite lengvai ir saugiai išimti maistą. Nuimdami vielines groteles galite traukti jas į priekį, kol jos pasieks sustojimo tašką. Turite pereiti šį tašką, kad jį visiškai pašalintumėte.

Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis :

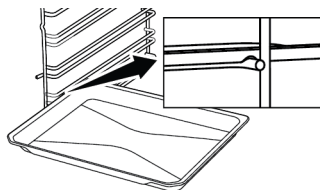


Modeliuose be vielinių lentynų :



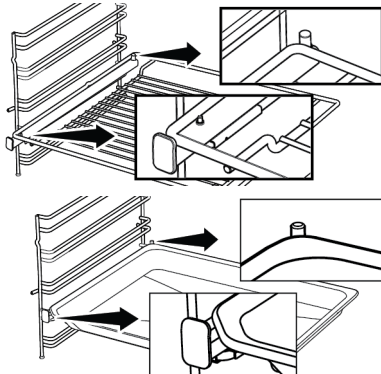
dėklo stabdymo funkcija - Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis

Taip pat yra stabdymo funkcija, kad padėklas neišvirstų iš vielos lentynos. Išimdami dėklą atleiskite jį nuo galinio stabdymo lizdo ir traukite link savęs, kol pasieks priekinę pusę. Turite pereiti per šį stabdymo lizdą, kad jį visiškai pašalintumėte.



Tinkamas vielinių grotelių ir padėklo išdėstymas ant teleskopinių bėgių- Modeliai su vielinėmis lentynėlėmis ir teleskopiniais modeliais

Dėka teleskopinių bėgių, padėklus ar vielines groteles galima lengvai sumontuoti ir nuimti. Naudojant padėklus ir vielines groteles su teleskopiniu bėgiu, reikia pasirūpinti, kad teleskopinių bėgių priekyje ir gale esantys kaiščiai atsiremtų į grotelių ir padėklo kraštus (parodyta paveikslėlyje).



3.6 Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)	850 / 500 / 600
Įtampa / dažnis	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	Min. H05VV-FG 3 x 6 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	9,2 kW
Orkaitės tipas	Daugiafunkcė orkaitė


Virimo zonos


Priekinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvas 2300 W


Priekinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1600 W / Stiprintuvas 1800 W

Galinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1600 W / Stiprintuvas 1800 W

Galinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvas 2300 W

 Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.

 Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.

 Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinciose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

4 Įrengimas

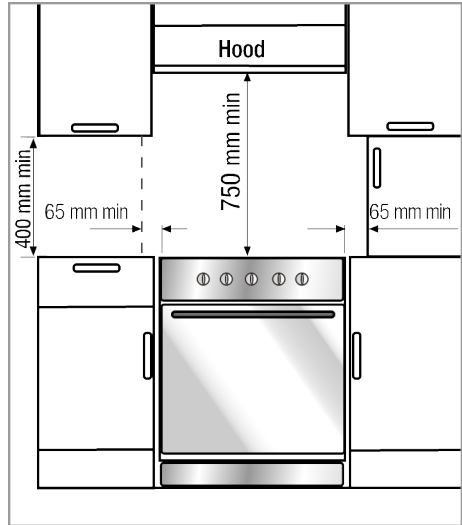
⚠ Bendojo pobūdžio perspėjimai

- Dėl gaminio montavimo kreipkitės į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą. Prieš kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros atstovą įsitikinkite, kad elektros ir dujų instaliacija yra sumontuota, kad gaminys būtų paruoštas darbui. Jei ne, paskambinkite kvalifikuotam elektrikui ir montuotojui, kad jie atliktų reikiamus veiksmus. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl neįgaliotų asmenų atliktų procedūrų, kurios taip pat gali panaikinti garantiją.
- Klientas privalo paruošti vietą, kurioje bus statomas gaminys, taip pat pasirūpinti, kad būtų paruošti elektros ir (arba) dujų tiekimo tinklai.
- Montuojant gaminį turi būti laikomasi vietiniuose standartuose nurodytų taisyklių dėl elektros ir (arba) dujų instaliacijos (teisingų instaliacijos taisyklių)./Punktas
- Prieš montuodami patikrinkite, ar prietaisas nėra pažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugumui.

4.1 Tinkama montavimo vieta

- Padėkite gaminį ant kieto paviršiaus, nes po gaminiu yra oro kanalai. Jo negalima statyti ant pagrindo ar pjedestalo. Gaminio kojėlės neturėtų būti pamerktos ant minkštų paviršių, pvz., kilimo ir pan.
- Virtuvės grindys turi atlaikyti prietaiso svorį ir papildomą indų, kepimo indų ir maisto svorį.
- Šis gaminys yra 1 klasės prietaisas pagal EN 30-1-1 standartą. Jį galima statyti prie virtuvės sienų, virtuvės baldų ar bet kokia kito gaminio bet kokia dydžio iš užpakalio ir vieno krašto. Kitoje pusėje esantys virtuvės baldai ar įranga gali būti tik tokio pat dydžio arba mažesni.
- Jį galima naudoti su spintelėmis iš abiejų pusių, tačiau, kad atstumas virš kaitlentės lygio būtų ne mažesnis kaip

400 mm, tarp prietaiso ir bet kurios sienos, pertvaros ar aukštos spintelės turi būti 65 mm šoninis tarpas.

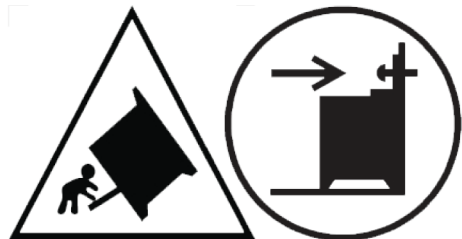


- Jį taip pat galima naudoti laisvai stovint. Palikite ne mažesnį kaip 750 mm atstumą virš kaitlentės paviršiaus.
- Jei gartraukį reikia įrengti virš viryklės, vadovaukitės gartraukio gamintojo instrukcijomis dėl įrengimo aukščio (min. 650 mm).
- Visi šalia prietaiso esantys virtuvės baldai turi būti atsparūs karščiui (ne mažiau kaip 100 °C).

Saugos grandinė

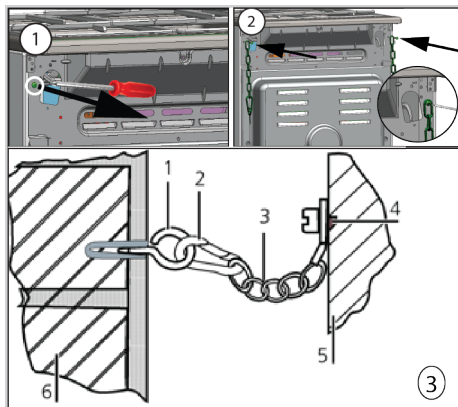
Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitės komplekte esančią vieną apsauginę grandinėlę.

Įspėjimas - apvirtimo pavojus!



Įspėjimas: Kad prietaisas neapvirštų, būtina įrengti šią stabilizavimo priemonę. Žr. montavimo instrukcijas.

Jei jūsų gaminys turi 2 saugos grandines; Kablį (1) pritvirtinkite tinkamu kaiščiu prie virtuvės sienos (6) ir prie kablo per fiksiatorių (2) prijunkite apsauginę grandinę (3).

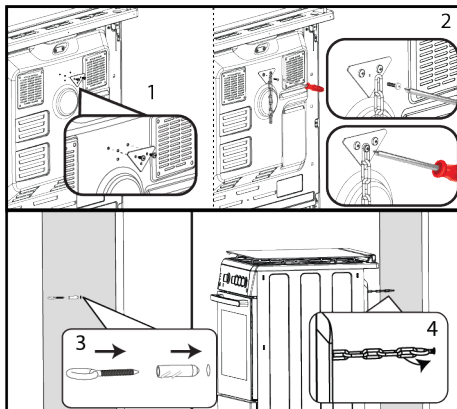


- 1 Kabiukas
- 2 Užrakinimo mechanizmas
- 3 Saugos grandinė
- 4 Tvirtai pritvirtinkite grandinę prie gaminio galinės dalies
- 5 Produkto galinė dalis
- 6 Virtuvės siena

Jei jūsų gaminys turi 1 saugos grandines;

Prietaisas turi būti apsaugotas nuo persibalansavimo, naudojant orkaitės komplekte esančią vieną apsauginę grandinėle.

Norėdami pritvirtinti saugos grandinę prie gaminio, atlikite toliau paveikslėlyje nurodytus veiksmus.



i Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad orkaitė nepasvirtų į priekį, ir įstrižainė, kad orkaitė nepasvirtų į šoną. Stabilumo grandinėle skirta viryklėms be kronšteino tvirtinimo lizdo.

4.2 Elektros jungtis

⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

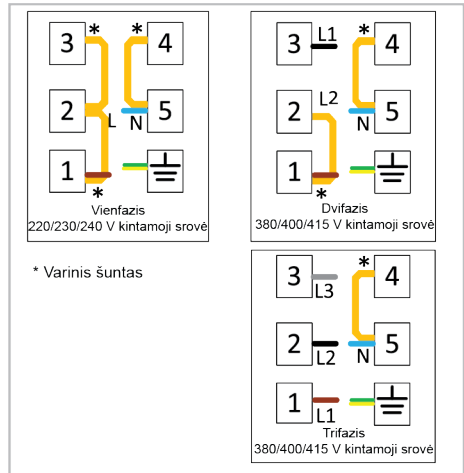
- Prieš pradėdami bet kokius darbus su elektros instaliacija, atjunkite prietaisą nuo elektros jungties. Yra elektros smūgio pavojus.
- Gaminį prijunkite prie įžeminto lizdo / linijos, apsaugoto tinkamo galingumo miniatiūriniu automatinio jungiklio, kaip nurodyta lentelėje "Techninės specifikacijos". ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė neatsako už žalą, kuri gali atsirasti dėl gaminio naudojimo be įžeminimo įrenginio pagal vietos taisykles.
- Gaminį prie elektros tinklo gali prijungti tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo, o gaminio garantija pradėdama taikyti tik tinkamai jį sumontavus. Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti dėl pašalinių asmenų atliktų operacijų.

- Elektros kabelis neturi būti sugniaužtas, sulankstytas, užspaustas arba liesti karštų gaminio dalių. Jei elektros laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Priešingu atveju gali kilti elektros šokas, trumpasis sujungimas arba gaisro pavojus!
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Priklausomai nuo prietaiso tipo, nominalioji plokštelė matoma atidarius prietaiso dureles arba apatinį dangtį, arba ji yra ant galinės prietaiso sienelės.
- Sumontavus maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (neveskite jo virš kaitlentės). Maitinimo jungčiai nenaudokite ilgintuvų arba kelių lizdų.
- ir turi būti naudojamas orkaitei tinkamas kištukinis lizdas ir kištukas. Jei gaminio galios ribos neveikia kištuko ir kištukinio lizdo / linijosrovės, gaminį reikia prijungti tiesiai per stacionarią elektros instaliaciją, nenaudojant kištuko ir lizdo.
- **Jei gaminys bus tiesiogiai prijungtas prie maitinimo šaltinio:** Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į iEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.
- Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jei gaminys gaminamas be kabelio:

- Maitinimo kabelis, apibrėžtas techninės lentelės pradinėje padėtyje, turi būti prijungtas prie gaminio laikantis instrukcijų. Saugos sumetimais, maitinimo kabelis neturi būti ilgesnis nei 2 metrai.
- Atsuktuvu atidarykite išvadų bloko dangtį.

- Tieskite maitinimo laidą per laido spaustuką, esantį po išvadu, ir pritvirtinkite maitinimo laidą prie pagrindinio korpuso įtaisytu varžtu per laido spaustuką.
- Prijunkite laidus pagal pateiktą schemą.



Jei jūsų maitinimo laido tipas yra 3 laidų, 1 fazės prijungimui:

- Ruda/juoda = L (fazė)
- Mėlyna = N (neutralus)
- Žalias/geltonas laidas = (E) (įžeminimas)

Jei jūsų maitinimo laido tipas yra 5 laidų, 3 fazės prijungimui:

- Ruda = L1 (fazė)
- Juoda = L2 (fazė)
- Pilka = L3 (fazė)
- Mėlyna = N (neutralus)
- Žalias/geltonas laidas = (E) (įžeminimas)

- Sujungę laidus, uždarykite įvado bloko dangtį.
- Prijunkite maitinimo kabelį prie maitinimo šaltinio nukreipdami jį taip, kad jis neliestų gaminio ir nebūtų suspaustas tarp gaminio ir sienos.

4.3 Produkto pateikimas

1. Stumkite gaminį link virtuvės sienos.
2. Prie gaminio prijungtą saugos grandinę pritvirtinkite prie sienos.
3. Sureguliuokite orkaitės kojeles

Orkaitės kojelių reguliavimas

Naudojimo metu dėl vibracijos gali judėti kepimo indai. Šios pavojingos situacijos galima išvengti, jei gaminys yra lygus ir subalansuotas.

Savo saugumui įsitikinkite, kad gaminyje yra lygus, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles pasukdami į kairę arba į dešinę ir sulygiuodami su darbo paviršiumi.


Galutinis patikrinimas

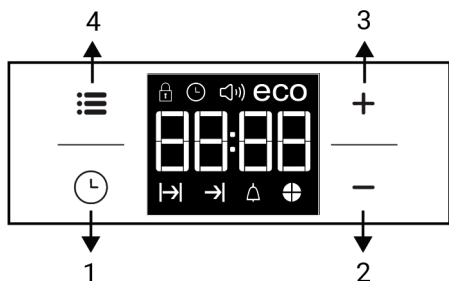
1. Vėl prijunkite gaminį prie elektros tinklo.
2. Patikrinkite elektrines funkcijas.

5 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.


5.1 Pirmasis laikmačio nustatymas


 Prieš naudodami orkaitę visada nustatykite paros laiką. Jei jo nenustatysite, kai kuriuose orkaitės modeliuose negalėsite gaminti.




- 1 Programos parinkimo mygtukas
- 2 Mažinimo mygtukas
- 3 Didinimo mygtukas
- 4 Nustatymų mygtukas

Ekranų ženklai


 Kepimo laiko simbolis


 Kepimo pabaigos laiko indikatorius *

 Įspėjimo signalo simbolis

 Laiko pyrago simbolis


eco Ekologinio režimo simbolis

 Tūrio lygio simbolis



 Paros laiko simbolis


 Mygtukų užrakto funkcijos simbolis



* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.


 Atliekant nustatymus, ekrane žybcios atitinkami simboliai.

Pirmą kartą įjungę orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus **+/-**.

 Jutiklinio valdymo funkciją turinčių modelių atveju pirmiausia palieskite  ir naudokite **+/-** paros laikui nustatyti.

Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

 Jeigu pradinio laiko nenustatysite, laikrodis pradės veikti nuo **12:00** ir bus rodomas simbolis . Nustačius laiką, simbolis dings.

 Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nustatymai išsijungia. Laiką reikia nustatyti iš naujo.

5.2 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiumi.
3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokie būdai sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio

šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos [► 14]“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.

5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Prieš naudodami priedus:

iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

6 Kaip naudoti šią viryklę

6.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Neleiskite jokiems daiktams nukristi ant kaitlentės. Net maži daiktai, tokie kaip druskos purtyklės, gali sugadinti kaitlentę. Nenaudokite įskilusių kaitlenčių. Vanduo gali prasiskverbti pro šiuos įtrūkimus ir sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius yra pažeistas bet koku būdu (pvz., Matomi įtrūkimai), pirmiausia išjunkite saugiklį, tada paskambinkite įgaliojamai techninės priežiūros tarnybai ir atjunkite gaminį, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų/keptuvių.
- Nešildykite tuščių puodų/keptuvių ir puodų. Gali būti pažeisti puodai ir prietaisas.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nedelsdami nuvalykite tokią medžiagą nuo paviršiaus.

PASTEBĖTI: Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

PASTEBĖTI: Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jį pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklo virimo paviršiaus gali sugadinti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsilietų šalti skysčiai.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsilieti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.

Indukcinės kaitlentės veikimo principas

Indukcinė kaitlentė yra tarsi atvira grandinė. Kontūras baigiasi, kai ant jo dedami indai / keptuvės, tinkamos indukciniam kepimui, o elektroninė sistema, esanti žemiau stiklo paviršiaus, sukuria magnetinį lauką. Metalinis puodų / keptuvių pagrindas pašildomas paimant energiją iš šio magnetinio lauko. Todėl šiluma gaminama ne kaitlentės paviršiuje, o tiesiai ant virš jos esančių puodų/keptuvių. Stiklinis paviršius kaitinamas puodų/keptuvių šiluma.

Virimo su indukcija privalumai

Indukcinės kaitlentės turi tam tikrą privalumą, nes šiluma perduodama tiesiai į virimo puodus/keptuves.

- Maisto produktai, kurie maisto ruošimo metu perpildomi, nedega greitai, nes stiklinis maisto ruošimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai. Jis valomas lengviau.
- Kulinarija turi būti greitesnė, nes šiluma gaminama tiesiai ant puodų/keptuvių. Taip sutaupoma laiko ir energijos, palyginti su kitų tipų kaitlentėmis.
- Kadangi šiluma tiekama tiesiai į virimo puodus/keptuves, šilumos nuostolių nėra, todėl gaminimas yra efektyvesnis.
- Tai, kad šilumos perdavimas sustabdomas ir kepimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai, kai kepimo puodai/keptuvės nuimami nuo kepimo paviršiaus, užtikrina saugesnį naudojimą nuo galimų nelaimingų atsitikimų kepimo metu.

Kad darbas būtų saugus:

- Nesirinkite aukštų šildymo lygių, kai naudojate nelimpančius puodus/keptuves, padengtus nedideliu kiekiu alyvos arba naudojamus be alyvos (teflono tipo).
- Nenaudokite stiklo kepimo paviršiaus kaip paviršiaus, ant kurio galite ką nors padėti, arba kaip pjovimo paviršiaus.
- Nedėkite metalinių daiktų (peilių, šaukštų, keptuvių dangčių ir pan.) ant viryklės, nes jie gali įkaisti.
- Niekada virimui nenaudokite aliuminio folijos. Niekada nedėkite maisto, įvynioto į aliuminio foliją, ant indukcijos zonos.
- Dirbdami laikykite magnetinius objektus, pvz., kredito korteles ar juostas atokiau nuo kaitlentės.
- Jei po kaitlente yra orkaitė ir ji veikia, kaitlentės jutikliai gali sumažinti virimo lygį arba išjungti kaitlentę.
- Jūsų kaitlenteje yra automatinio išjungimo sistema. Išsami informacija apie šią sistemą pateikta tolesniuose skyriuose. Tačiau jei gamindami maistą naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išštripti ir pažeisti gaminimo paviršius bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą.

Kepimo puodai/keptuvės

Naudokite feromagnetinius, kokybiškus puodus/keptuves, ant kurių yra etiketė arba įspėjimas, kad jie suderinami tik su indukcine kaitlente. Paprastai, kuo didesnis geležies kiekis, tuo geriau veikia puodai/keptuvės. Virtuvių / keptuvių pagrindo skersmuo turi atitikti indukcijos zoną. Siūlomi matmenys išvardyti toliau.

Tinkami puodai/keptuvės:

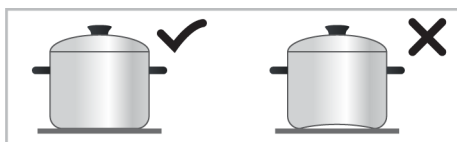
- Ketaus puodai/keptuvės
- Plienuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

Netinkami puodai/keptuvės:

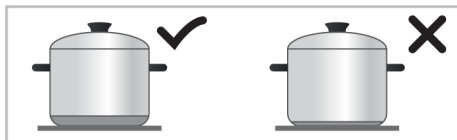
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

Rekomendacijos

- Naudokite tik plokščio dugno puodus/keptuves. Nenaudokite indų su išgaubtais ar įgaubtais dugnais.

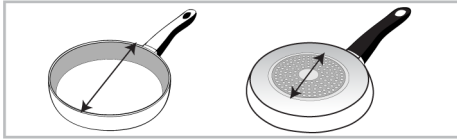


- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išštripti ir pažeisti kepimo paviršius bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.

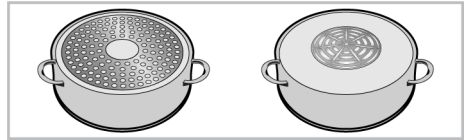


- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinį lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvus šildo tik šį plotą. Todėl šiluma paskirstoma netolygiai ir sumažėja

kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės. Todėl viryklė parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



- Kai kurių puodų/keptuvių pagrindas yra nefromagnetinės medžiagos, pvz., aliuminis. Šių tipų puodai/keptuvės gali nepakankamai įkaisti arba jų gali visai neaptikti indukcinė kaitlentė. Kai kuriais atvejais gali pasirodyti įspėjimas apie blogus puodų/keptuvių.



i Vienodas gaminimo indų paskirstymas dešinėje, kairėje ir centrinėje kaitlentėje, teigiamai veikia gaminimo našumą, kai ant indukcinės kaitlentės gaminami keli patiekalai.

Virimo puodų/keptuvių bandymas

Pasitirkinkite, ar jūsų puodas yra suderinamas su virimo indukcinėje kaitlentėje, naudodami toliau nurodytus metodus.

1. Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.

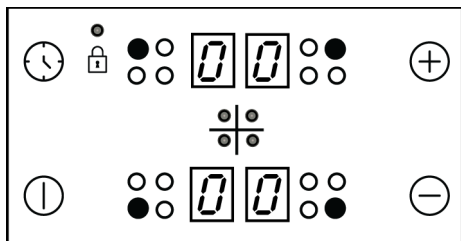
Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

Virimo zonos skersmuo - mm	Puodo skersmuo - mm
145	maž. 100 - maksimum 145
180	maž. 100 - maksimum 180
210	maž. 140 - maksimum 210
240	maž. 140 - maksimum 240
280	maž. 125 - maksimum 280
320	maž. 125 - maksimum 320
2 x (92,7 x 200)	maž. 100 - maksimum 180
Virimo zona su plačiu (lankščiu) paviršiumi	plotis 230 - ilgis 390

Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrinde esančio feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių dydžiams rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai pateikti aukščiau.

Virimo savybės gali skirtis, atsižvelgiant į puodo tipus, puodo dydį ir virimo zonos dydį. Norint homogeniškesnės virimo savybės, gali būti naudojama viena pakopa didesnė virimo zona. Naudojant didesnę virimo zoną energija neišsekvojama indukcinėje kaitlentėje, nes šiluma susidaro tik atitinkamoje puodo zonoje.

6.2 Valdymo skydeliis



Klavišai :

- ⓘ Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🕒 Laikmačio mygtukas
- ⊕ Didinimo mygtukas
- ⊖ Mažinimo mygtukas

Simboliai :

- 🔒 Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

Virimo zonos pasirinkimo klavišai :

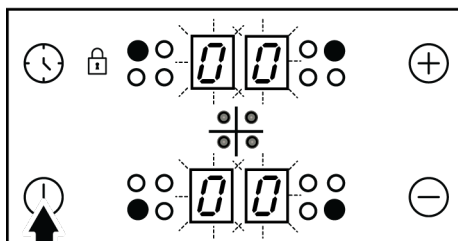
- Galinės kairiosios virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Priekinės kairiosios virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Priekinės dešinės virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Galinės dešinės virimo zonos pasirinkimo klavišas

Bendrieji įspėjimai dėl valdymo skydelio

- Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktiniai rodmenys ir funkcijos gali skirtis pagal kaitlentės modelį.
- Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniam valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką ⓘ.
- ⇒ Visuose kaitviečių ekranuose pasirodo piktograma "0".



ⓘ Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką ⓘ.
- ⇒ Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.

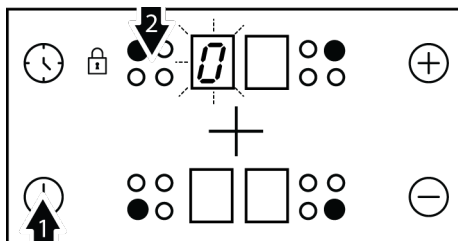
ⓘ Simboliai "H" arba "h", rodomi kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.


Likutinės šilumos indikatorius


Simbolis "H", rodomas kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Šį simbolį netrukus pakeis simbolis "h", rodantis, kad šiluma sumažėjo.

ⓘ Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos indikatorius neįsijungs ir neįspės vartotojo apie įkaitusias kaitvietes.



Kaitviečių įjungimas





1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką .
2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.
 - ⇒ Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis "0", o susijęs ekranas šviečia dar ryškiau.

 Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Temperatūros lygio nustatymas

Palieskite mygtuką  arba , jei temperatūros lygį norite nustatyti nuo "1" iki "9" arba nuo "9" iki "1".

 Naudojant 1–7 lygius vanduo arba aliejus puode gali virti arba nustoti virti. Todėl vartotojas gali galvoti, kad gaminys periodiškai įsijungia ir išsijungia. Stebimu atveju, ypač, kai vandens arba aliejaus puode yra nedaug, tai nereiškia gaminio gedimo. Tiesiog gaminys taip veikia.

 Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūsų gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai priekaištuvius yra pakankamai didelis, kad uždengtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Mažinant temperatūros lygį iki "0":** Kaitvietę galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki "0".
2. **Palietus atitinkamos kaitvietės simbolį ir palaikius tam tikrą laiko tarpą:** Kaitvietę įjunkite paspausdami




atitinkamą simbolį tam tikrą laiko tarpą, kad temperatūros reikšmė nukristų iki "0".

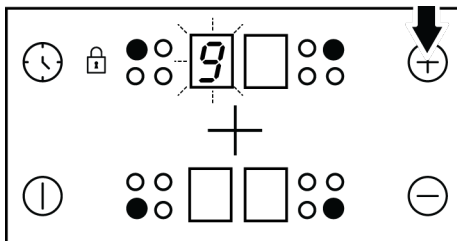
3. **Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkcijos išjungimą:** Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas "0" arba "00". Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.


Didelis galingumas (galios didinimas) Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Greitam kaitinimui galite naudoti stiprintuvo funkciją "P". Tačiau šią funkciją naudoti nerekomenduojama verdant ilgai. Galios didinimo funkcijos visose kaitvietėse gali nebūti.

Didelio galingumo (galios didinimo) įjungimas:

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką .
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Pirmiausia palieskite mygtuką  arba  ir pasiekite "9" lygį.



4. Kaitvietei pasiekus "9" lygį, vieną kartą palieskite mygtuką , kad kaitvietės temperatūrą nustatytumėte ties "P".

Didelio galingumo (galios didinimo) išjungimas:

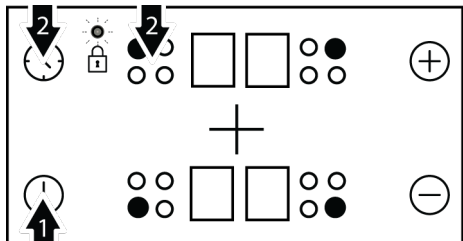
- Jei norite išjungti galios didinimo funkciją, palieskite mygtuką ⊖ ir temperatūrą nustatykite ties "9" lygiu. Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia "9" lygiu.
- Temperatūros lygį galite sumažinti paliesdami ⊖ arba galite visiškai išjungti kaitvietę, temperatūros lygį sumažindami iki "0".


Mygtukų užraktas

Galite įjungti mygtukų užraktą, kad kaitlentei veikiant netyčia nebūtų pakeistos funkcijos.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ⊕.
2. Jei norite įjungti užraktą, vienu metu paspauskite mygtuką ⊕ ir ⊖.




⇒ Užraktas įsijungs, o simboliuje  užsižiebs taškas.



Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsitė, kitą kartą įjungus kaitlentę, mygtukų užraktas vėl veiks. Norint valdyti kaitlentę, reikia išjungti mygtukų užrakto funkciją.

Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

1. Kai įjungtas užraktas, vienu metu palieskite mygtukus ⊕ ir ⊖.
- ⇒ Užraktas įsijungs, o taškas simboliuje  užges.

Apsauga nuo vaikų Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

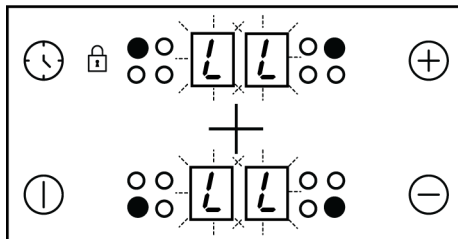
Galite apsaugoti kaitlentę, kad vaikai žaisdami netyčia neįjungtų kaitvietės. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti arba išjungti tik tada, kai viryklė veikia parengties režimu.



Nutrūkus elektrai, užraktas nuo vaikų atšaukiamas.

Apsaugos nuo vaikų įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ⊕.
2. Vienu metu paspauskite mygtukus ⊖ ir ⊕. Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką ⊕, taip įjungdami apsaugą nuo vaikų.



⇒ Apsauga nuo vaikų bus įjungta, o visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis "L".

Apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Kai užraktas įjungtas, palietę mygtuką ⊕ įjunkite kaitlentę.
2. Vienu metu paspauskite mygtukus ⊖ ir ⊕. Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką ⊖, taip išjungdami apsaugą nuo vaikų.

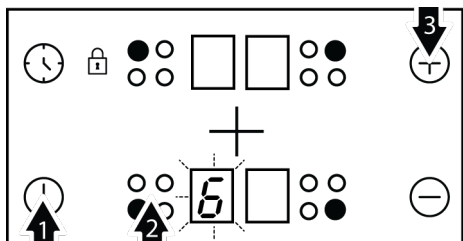
⇒ Apsauga nuo vaikų bus išjungta, o visų kaitviečių ekranuose simbolis "L" dings.

Laikmačio funkcija

Ši funkcija palengvina gaminimą. Gaminant maistą, nereikės visą laiką stovėti prie kaitlentės. Pasibaigus pasirinktam laikotarpiui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.

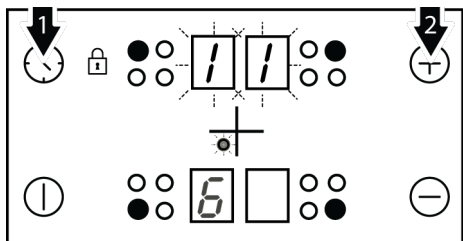
Laikmačio įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ①.
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.



3. Jei norite nustatyti pageidaujimą temperatūros lygį, palieskite mygtuką ⊕ arba ⊖.
4. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką ⌚.

⇒ Laikmačio ekrane užsidegs simbolis "00", o pasirinktos kaitvietės ekrane pasirodys dešimtainis kablelis.



① Kai įjungtas laikmatis, galinės dešinėsios ir galinės kairiosios kaitviečių ekranai veikia kaip laikmačio ekranas.

5. Jei norite nustatyti pageidaujimą laiką, palieskite mygtuką ⊕ arba ⊖.

① Galima nustatyti tik jau įjungtos kaitvietės laikmatį.

① Tuos pačius veiksmus pakartokite ir kitoms kaitvietėms, kurioms norite nustatyti laikmatį.

① Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nuostata.

① Pasirinkus kaitvietę, kuriai buvo nustatytas laikmatis, likusį laiką pamatysite dar kartą paspausdami mygtuką ⌚.

Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė bus išjungta automatiškai ir pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

- ✓ Jeigu laikmatį išjungsitė anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsitė.

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką ⌚.
3. Kol laikmačio ekrane pasirodys simbolis "00", palieskite mygtuką ⊖ ir reikšmę nustatykite ties "00".

⇒ Taško formos lemputė atitinkamame kaitvietės ekrane **visiškai** išsijungia tam tikrą laiko tarpą pamirksėjusi, o laikmatis atšaukiamas.

Maitinimo valdymo funkcija

Jūsų gaminys turi maitinimo valdymo funkciją. Naudodamiesi šia funkcija, galite pakeisti bendrą galios nustatymą, kurį krosnelė patrauks.



Maitinimo valdymas gali būti atliekamas tik tada, kai gaminys pirmą kartą sumontuojamas ir pirmą kartą įjungiamas. Nustatymą galite užbaigti atlikdami toliau nurodytus veiksmus per 30 sekundžių, kai gaminys pirmą kartą įjungiamas.

Maitinimo valdymo funkcija - reguliuojami bendri galios lygiai

Maitinimo valdymo ekrano indikatorius Bendra galia

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



Jei bendra jūsų gaminio galia yra mažesnė už pageidaujamą galią, jūsų gaminys veiks esant techninėje lentelėje nurodytam bendram galios lygiui. (Techniniai duomenys)

Pakeisti bendrą galią;

1. Kai gaminys pirmą kartą įjungiamas, palieskite klavišus ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕ per 30 sekundžių.
2. Nustatytas maitinimo valdymo lygis rodomas laikmačio ekrane.
3. Palieskite ⊕ klavišą, kad perjungtumėte lygius ir nustatytumėte bendrą galios vertę, kurią norite nustatyti.
4. Patvirtinkite nustatymą paliesdami ⊕ ir išjunkite kaitlentę. Jūsų nustatyta bendra galios vertė turi būti suaktyvinta



Temperatūros lygiai, kuriuos galite priskirti kaitvietėms, gali skirtis atsižvelgiant į nustatytą bendrą galios lygį. Kaitlentei tiekiamas temperatūros lygis automatiškai sumažinamas pagal galios nustatymą, kurį turi atlikti kaitlentė. Tai nėra klaida.



Jei keičiant galios lygį paliečiamas ne nurodytos sekos klavišas, nustatymas negali būti atliktas. Norėdami atlikti nustatymą, turite pakartoti veiksmus nuo pradžios.

Saugus ir veiksmingas indukcinų kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Indukcinės kaitvietės kaitina tiesiogiai prikaistuvį. Todėl ji turi daug privalumų, lyginant ją su kitų rūšių kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau ir kaitlentės paviršius neįkaista. Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.



Kaitlentėse, priklausomai nuo modelio, gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 145, 180 ir 210-280 mm. Panaudojant indukcinę savybę, kiekviena kaitvietė aptinka ant jos padėtą prikaistuvį. Energija susidaro tik tuomet, kai prikaistuvius liečia kaitvietė ir todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos (žr. 1 lentelę). Jeigu kaitvietei bus priskirtas laikmatis, vėliau išsijungs ir laikmačio ekranas. Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros

lygiui. Po to, kai kaitvietė automatiškai išsijungia, kaip aprašyta pirmiau, vartotojas vėl gali ją įjungti.

Temperatūros lygis	Naudojimo laiko apribojimas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (galios didinimas)	5-10 min. *

(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9

Lentelė 1: 1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai

Apsauga nuo perkaitimo

Kaitlentėje įrengti keli jutikliai, užtikrinantys apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitinimo atveju gali būti pastebėti šie dalykai:


- Veikianti kaitvietė gali būti išjungta.
- Gali sumažėti pasirinktas kaitinimo lygis. Deja šios sąlygos indikatorius neparodys.


Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Šioje viryklėje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu ekrane rodomas įspėjimas "F".

Tiksli galios nuostata

Indukcinės kaitvietės žaibiškai reaguoja į komandas – tai yra vienas iš jų veikimo principų. Nuostatas jos pakeičia labai greitai. Todėl galima išvengti išsiliejimo iš puodo (su vandeniu, pienu ir kt.), net jei skystis jame jau beveik išsilieja.

 Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, bus išjungta visa valdymo sistema ir pasigirs įspėjamasis klaidos signalas.

 Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti nejprastai.

7 Orkaitės naudojimas

7.1 Bendroji orkaitės naudojimo informacija

Aušinimo ventiliatorius (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)

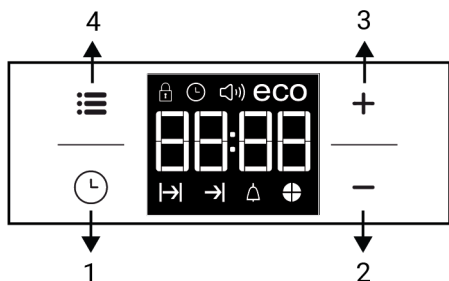
Jūsų gaminyje turi aušinimo ventiliatorių. Jei reikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai ir aušina gaminio priekį bei baldus. Jis automatiškai išjungiamas, kai baigiamas aušinimo procesas. Karštas oras išeina pro orkaitės dureles.

Neuždenkite šių ventiliacijos angų niekuo. Priešingu atveju orkaitė gali perkaisti. Aušinimo ventiliatorius toliau veikia veikiant orkaitei arba ją išjungus (maždaug 20–30 minučių). Jei gaminsite užprogramavę orkaitės laikmatį, gaminimo laiko pabaigoje aušinimo ventiliatorius išsijungs su visomis funkcijomis. Naudotojas negali nustatyti aušinimo ventiliatoriaus veikimo laiko. Jis įsijungia ir išsijungia automatiškai. Tai nėra gedimas.

Orkaitės lemputė

Orkaitės lemputė įsijungia, kai orkaitėje pradedamas gaminti maistas. Vienuose modeliuose lemputė gaminant maistą dega, kituose – po tam tikro laiko išsijungia.

7.2 Orkaitės valdymo bloko veikimas



- 1 Programos parinkimo mygtukas
- 2 Mažinimo mygtukas
- 3 Didinimo mygtukas
- 4 Nustatymų mygtukas

Ekrano ženklai

Kepimo laiko simbolis

Kepimo pabaigos laiko indikatorius *

Įspėjimo signalo simbolis

Laiko pyrago simbolis

eco Ekologinio režimo simbolis

Tūrio lygio simbolis

Paras laiko simbolis

Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Atliekant nustatymą, ekrane žybcios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.

Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.

Jeigu nustatytas kepimo laikas, pradėjus kepti bus rodomas likęs laikas.

Orkaitės įjungimas

Kai naudodami funkcijų pasirinkimo rankenėlę pasirenkate veikimo funkciją, kuria norite gaminti, ir temperatūros rankenėle nustatote tam tikrą temperatūrą, orkaitė pradeda veikti.

Orkaitės išjungimas

Galite išjungti orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.

Temperatūros ir orkaitės veikimo funkcijos pasirinkimas






Galite gaminti neautomatiu būdu (savo nuožiūra), pasirinkdami jūsų maistui būdingą temperatūrą ir veikimo funkciją.



1. Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite norimą gaminti funkciją.
2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą gaminti temperatūrą.





⇒ Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai ir įsiziębs termostato lemputė. Kai temperatūra orkaitės viduje pasiekia norimą temperatūrą, termostato lemputė išsijungia. Pasibaigus maisto gaminimo procesui orkaite pati neišsijungs. Turite kontroliuoti gaminimą ir orkaitę išjungti patys. Baigę gaminti išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.


Gaminimas nustatant gaminimo laiką

- ✓ Galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikmatyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.
1. Pasirinkite kepimo funkciją.
 2. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
 3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus  /  .
 - ⇒ Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis  ir laiko juosta.
 4. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.
 - ⇒ Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgęsta. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.




7.3 Nuostatos

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas



- ✓ Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.
1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis  .
 - ⇒ Ekrane bus rodoma **“OFF”** (išjungta).
 2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite  .
 3. Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma **“On”** (įjungta) ir šviečia simbolis  .


 Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija nebus atšaukta.



Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite


1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis  .
 - ⇒ Ekrane pasirodys **“On”** (įjungta).
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką  .
 - ⇒ Išjungus mygtukų užrakto funkciją, ekrane bus rodoma **“OFF”** (IŠJUNGTA).



Žadintuvo nustatymas

- ✓ Šio gaminio laikmatį galite naudoti ne tik kepimo programoms nustatyti, bet ir kaip įspėjimo arba priminimo priemonę. Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.
1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis  .

 Maksimalus žadintuvo laikas gali būti 23 valandos 59 minutės.

2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus  /  .




 Garso signalo, dienos laiko, ekrano šviesumo ir temperatūros funkcijų mygtukai turi būti padėtyje 0 (OFF / IŠJUNGTA).

- ⇒ Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo  simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garso signalai.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žybcioti žadintuvo laiko simbolis  ir pasigirs garso signalai.

Žadintuvo išjungimas

1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.
 - ⇒ Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.




Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  tol, kol ekrane pasirodys "00:00".






Ekrane bus rodomas žadintuvo skambėjimo laikas. Jeigu bus nustatytas ir žadintuvo, ir kepimo laikas, bus rodomas trumpesnis laikas.

Garso signalų skambėjimo tono keitimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Nustatykite norimą įspėjimo garso toną, spausdami mygtukus .
3. Jūsų nustatytas tonas netrukus bus suaktyvintas.
 - ⇒ Pasirinktas skambėjimo tonas ekrane rodomas kaip "b-01", "b-02" or "b-03".

Dienos laiko keitimas

- ✓ Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:
1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
 2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus .
 3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.



8 Bendroji Informacija apie Kepimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.



Taupymo režimas

Nustatę orkaitės kepimo laiką, naudodami taupymo režimą, galite taupyti energiją. Veikiant šiam režimui, kepti baigiama naudojant likusią orkaitės temperatūrą, išjungus kaitinimo elementus kepimo laikui dar nesibaigus.



Taupymo režimo nustatymas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
 - ⇒ Ekrane bus rodoma "Off" (išjungta).
2. Įjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .
- ⇒ Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma "On" (įjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

Taupymo režimo išjungimas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
 - ⇒ Ekrane pasirodys "On" (įjungta).
2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .
- ⇒ Išjungus mygtukų užraktą, ekrane rodoma "Off" (išjungta).

Ekranų ryškumo nustatymas Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

1. Lieskite  tol, kol ekrane bus rodoma ekrano šviesumo nuostata "d-01", "d-02" arba "d-03" appears on display for display brightness.
2. Nustatykite norimą šviesumą, spausdami mygtukus .
- ⇒ Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Be to, šiame skyriuje aprašomi kai kurie maisto produktai, išbandyti kaip gamintojai, ir tinkamiausi šių maisto produktų

nustatymai. Taip pat nurodomi atitinkami šių maisto produktų orkaitės nustatymai ir priedai.

8.1 Bendrieji įspėjimai apie Kepimą Orkaitėje

- Atidarydami orkaitės dureles kepimo metu arba po jo, galite gauti karšto degimo garų. Garai gali nudeginti ranką, veidą ir (arba) akis. Atidarydami orkaitės dureles laikykitės atokiau.
- Dėl temperatūros skirtumo ant orkaitės vidaus ir išorės bei viršutinės baldų dalies gali susidaryti kondensuotų vandens lašų. Tai normalus ir fizinis reiškinys.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.
- Visada išimkite nenaudojamus priedus iš orkaitės prieš pradėdami gaminti. Orkaitėje likę priedai gali trukdyti tinkamai paruošti maistą.
- Maisto produktams, kuriuos gaminsite pagal savo receptą, galite nurodyti panašius maisto produktus, pateiktus maisto gamtinimo lentelėse.
- Naudojant pridedamus priedus užtikrinamas geriausias gamtinimo našumas. Visada laikykitės gamintojo pateiktų įspėjimų ir informacijos apie išorinius virtuvės reikmenis, kuriuos naudosite.
- Įpjaukite tinkamo dydžio riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite gamindami, į indą, kurį gaminsite. Iš talpyklos ištekantis riebalams nepralaidus popierius gali sukelti nudegimų pavojų ir pakenkti maisto kepimo kokybei. Naudokite riebalams nelaidų popierių, kurį naudosite nurodytame temperatūros intervale.
- Kad kepimas gerai gamintų, padėkite jį ant rekomenduojamos tinkamos lentynos. Kepimo metu nekeiskite lentynos padėties.

8.1.1 Konditerijos gaminiai ir orkaitėje kepamas maistas

Bendra informacija

- Kad gaminys gerai gamintų, rekomenduojame naudoti jo priedus. Jei naudoti išorinius virtuvės reikmenis, pirmenybę teikite tamsiems, nelipniems ir karščiui atspariems reikmenims.
- Jei kepimo stule rekomenduojamas pašildymas, po pašildymo būtinai įdėkite maistą į orkaitę.
- Jei gaminti naudodami kepimo reikmenis ant vielinio kepsninės, padėkite ją vielinio kepsninės viduryje, o ne prie galinės sienos.
- Visos tešlos gamybai naudojamos medžiagos turi būti šviežios ir kambario temperatūros.
- Gaminų kepimo būseną gali skirtis priklausomai nuo maisto kiekio ir kepimo reikmenų dydžio.
- Metalinės, keramininės ir stiklo formos prailgina kepimo laiką, o konditerijos gaminių apatiniai paviršiai paruduoja netolygiai.
- Jei naudojate kepimo popierių, apatinis maisto paviršius gali šiek tiek paruduoti. Esant tokiai situacijai, jums gali tekti pratęsti gamtinimo laikotarpį maždaug 10 minučių.
- Vertės, nurodytos maisto ruošimo lentelėse, nustatomos remiantis mūsų laboratorijose atliktų tyrimų rezultatais. Jums tinkamos reikšmės gali skirtis nuo šių reikšmių.
- Padėkite maistą ant tinkamos lentynos, rekomenduojamos kepimo stule. Žiūrėkite į apatinę orkaitės lentyną kaip 1 lentyną.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jei pyragas per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite kepimo laiką.
- Jei pyragas drėgnas, naudokite nedidelį kiekį skysčio arba 10 ° C sumažinkite temperatūrą.

- Jei pyrago viršus sudegė, padėkite jį ant apatinės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką.
- Jei pyrago vidus gerai iškepęs, o išorė lipni, naudokite mažiau skysčių, sumažinkite temperatūrą ir ilginkite kepimo laiką.

Patarimai konditerijos gaminiams

- Jei tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 ° sutrumpinkite gaminimo laiką. Tešlos lakštai sudrėkinami padažu, sudarytu iš pieno, aliejaus, kiaušinio ir jogurto mišinio.

- Jei tešla kepama lėtai, įsitikinkite, kad paruoštos tešlos storis neperpildo padėklo.
- Jei tešlos paviršius yra rudas, bet dugnas nevirtas, įsitikinkite, kad tešlos padažo kiekis, kurį naudosite tešlai, nėra per didelis tešlos apačioje. Norėdami tolygiai paruduoti, pabandykite padažą tolygiai paskirstyti tarp tešlos lakštų ir tešlos gaminių.

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Tortas ant padėklo	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	175	30 ... 45
Tortas formoje	Pyrago forma ant vielos grotelių **	Vent. šildymas	2	175	30 ... 50
Pyragėliai popierinėse formelėse	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	160 - 170	20 ... 30
Biskvitas	Apvali torto forma, 26 cm skersmens, su spaustuku ant vielos grotelių **	Tradicinis kepimas	3	180 - 200	10 ... 20
Sausainiai	Skarda pyragaičiams *	Tradicinis kepimas	3	160 - 170	20 ... 30
Kepiniai	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	200	20 ... 30
Bandelė	Standartinė skarda *	Vent. šildymas	3	190	20 ... 35
Mielinės tešla	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	3	190	20 ... 40
Lazanija	Stačiakampis stiklinis / metalinis indas ant vielinių grotelių **	Tradicinis kepimas	2	180	25 ... 45
Pica	Standartinė skarda *	Tradicinis kepimas	1	200	10 ... 20

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

- Kepkite savo tešlą maisto ruošimo stalui tinkamoje vietoje ir temperatūroje. Jei dugnas vis dar nepakankamai rudas, padėkite jį ant apatinės lentynos kitam maisto ruošimui.

Kepinių ir krosnies maisto gaminimo stalas

8.1.2 Mėsa, žuvis ir paukštiena

Pagrindiniai kepimo ant grotelių aspektai

- Prieš kepdami visą vištieną, kalakutieną ir didelius mėsos gabalėlius, pagardinkite citrinų sultimis ir pipirais, kad padidintumėte gaminimo efektyvumą.
- Mėsos be kaulų kepimas trunka 15-30 minučių ilgiau nei kepimas filė.
- Kiekvienam mėsos storio centimetrui turėtumėte apskaičiuoti maždaug 4-5 minučių gaminimo laiką.

- Pasibaigus kepimo laikui, mėsa palaikykite orkaitėje maždaug 10 minučių. Mėsos sultys geriau paskirstomos keptai mėesai ir neišeina pjaustant mėsa.
- Žuvis turėtų būti laikomos ant vidutinio arba žemo lygio lentynos karščiui atsparioje lėkštelėje.
- Rekomenduojamus patiekalus gaminkite ant kepimo lentelės su vienu padėklų.

Gaminimo stalaš mėesai, žuvis ir paukštienai

Maistas	Naudotinas priedas	Valdymo funkcijos	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Didkepsnis / kepsnys (1 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	25 min. 220/max, po 180 ... 190	80 ... 100
Ēriuko koja (troškinyš)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	25 min. 220/max, po 190	70 ... 90
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	2	15 min. 250/max, po 190	55 ... 65
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	2	15 min. 220/max, po 180 ... 190	50 ... 65
Turkija (mėsos kubeliai)	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	25 min. 220/max, po 190	70 ... 120
Turkija (mėsos kubeliai)	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	2	25 min. 220/max, po 180 ... 190	60 ... 100
Žuvis	Standartinė skarda *	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	3	200	20 ... 30
Žuvis	Standartinė skarda *	"3D" funkcija	3	200	20 ... 25

Visą maistą rekomenduojama pašildyti.

*Šių priedų gali nebūti jūsų gaminyje.

**Šie priedai nepridedami prie jūsų gaminio. Jie yra rinkoje parduodami priedai.

8.1.3 Grilis

Raudona mėsa, žuvis ir paukštiena greitai pasidarys ruda kepsninėje, laikys gražią plutelę ir neišdžiūs. Filė, ant iešmo kepama mėsa, dešros ir sultingos daržovės (pomidorai, svogūnai ir t. t.) ypač tinka kepti ant grotelių.

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Maistas, netinkamas kepti ant grotelių, kelia gaisro pavojų. Kepkite tik tokį maistą, kuris tinka sunkiam kepsninės gaisrui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

- **Kepdami kepsninę uždarykite orkaitės dureles. Niekada kepkite kepsninėje, kai atidarytos orkaitės durelės. Karšti paviršiai gali nudeginti!**

Pagrindiniai kepsninės taškai

- Paruoškite kuo panašesnio storio ir svorio maisto produktus kepsninei.
- Ant vielinio kepsninės arba vielinio kepsninės padėklo padėkite kepsnines, paskirstydami jas neviršydami šildytuvo matmenų.

- Priklausomai nuo kepamų gabalėlių storio, lentelėje nurodytas kepimo laikas gali skirtis.
- Įstumkite vielinį grilį arba vielinio grilio dėklą į orkaitę iki norimo lygio. Jei ruošiate ant vielinio grilio, pastumkite orkaitės dėklą į apatinę lentyną alyvai surinkti. Orkaitės dėklas, kurį ketinate pastumti, turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą grilio sritį. Šio dėklo gali būti nepridėtas kartu su gaminiu. Įpilkite šiek tiek vandens į orkaitės dėklą, kad būtų lengva valyti.

Kepsninės stalas

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C) *	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	20 ... 25
Vištienos kepsnys	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 35
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250/max	25 ... 35
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kepsnys - (mėsos kubeliai)	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 30
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4 - 5	250/max	25 ... 30
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1 ... 3

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Paverskite maisto gabalėlius po 1/2 viso kepimo laiko.

* Jei keptuvo temperatūros nepavyksta sureguliuoti jūsų gaminyje, keptuvo funkcija veiks esant didžiausiai temperatūros vertei.

8.1.4 Bandomieji maisto produktai

Bandomųjų patiekalų gaminimo stalas

- Maisto produktai šiame maisto ruošimo stale ruošiami pagal EN 60350-1 standartą, kad būtų lengviau patikrinti produktą kontrolės institutams.

Grilis

Maistas	Naudotinas priedas	Lentynos padėtis	temperatūra (°C)	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mėsos kamuoliukas (veršiena) - 12 kiekis	Grilio grotelės	4	250/max	25 ... 35
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250/max	1 ... 3

Rekomenduojama pakaitinti 5 minutes visą keptą maistą.

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

9 Priežiūra ir valymas

9.1 Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išskylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgštis ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinė, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

Viryklėms:

- Rūgštiniai nešvarumai, tokie kaip pienas, pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatines dėmes ant kaitlentės ir

kaitlentės zonų komponentų. Išjungę kaitlentę išvalykite visus išsiliejusius skysčius iš karto po to, kai atvėsite.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio - inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmes nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

Emaliuoti paviršiai

- Prieš valydami kepimo vietą, orkaitė turi atvėsti. Valant karštus paviršius kyla gaisro pavojus ir žala emaliniu paviršiumi.
- Panaudoję nuvalykite emalio paviršius indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei jūsų gaminyje yra paprasto valymo garais funkcija, galite lengvai valyti garais, kad išvengtumėte nedidelio ilgalaikio nešvarumo. (Žr. „Paprastas valymas garais [► 41]“.)
- Sunkioms dėmėms pašalinti, gali būti naudojamas orkaitės ir grotelių valiklis rekomenduojamas jūsų prietaiso prekinių ženklų internetiniame puslapyje, bei nebraziantis šveistukas. Nenaudokite išorinio orkaitės valiklio.

Kataliziniai paviršiai

- Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio.
- Katalizinės sienos turi šviesiai matinį ir akytą paviršių. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima.
- Kataliziniai paviršiai sugeria alyvą dėl savo akytos struktūros ir pradeda šviesti, kai paviršius prisotintas alyva, šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdų negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmės) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvarus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikinės dalys ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.

- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

9.2 Valymo Priedai

Nedėkite gaminio priedų į indaplovę, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

9.3 Kaitlentės valymas

Stiklinis virimo paviršius

Atlikite stiklo paviršių valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji valymo informacija“, norėdami valyti stiklo gaminimo paviršių. Ypatingais atvejais valymą galite baigti vadovaudamiesi toliau pateikta informacija.

- Maisto produktus, kurių pagrindą sudaro cukrus, pvz., tamsiąją grietinėlę, krakmolą ir sirupą, reikia nedelsiant nuvalyti nelaukiant, kol paviršius atvės. Priešingu atveju stiklinis gaminimo paviršius gali būti nepataisomai pažeistas.
- Valydami nenaudokite valymo priemonių, kai kaitlentė įkaitusi, nes gali atsirasti negrįžtamų dėmių.

9.4 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš

valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

9.5 orkaitės vidaus (kepimo vietos) valymas

Atlikite valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į orkaitės paviršiaus tipą.

Orkaitės šoninių sienelių valymas

Šoninės sienos maisto ruošimo zonoje gali būti padengtos tik emalinėmis arba katalizinėmis sienelėmis. Jis skiriasi priklausomai nuo modelio. Jei yra katalizinė siena, informacijos žr. „Katalizinės sienos“ skyriuje.

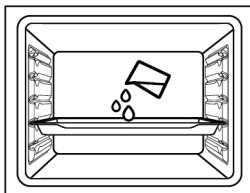
Jei gaminys pagamintas pagal vielos lentynos modelį, prieš valydami šonines sienas nuimkite vielos lentynas. Tada atlikite valymą, kaip aprašyta skyriuje „Bendroji informacija apie valymą“, atsižvelgdami į šoninės sienelės paviršiaus tipą.

9.6 Paprastas valymas garais

Tai leidžia lengvai išvalyti nešvarumus (ilgai neliekančius), kuriuos suminkština orkaitės viduje esantys garai ir orkaitės vidiniuose paviršiuose kondensuojasi vandens lašeliai.

1. Išimkite visus orkaitės viduje esančius priedus.
2. Į dėklą įpilkite 300 ml vandens ir padėkite ant 2-osios orkaitės lentynos.

i Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik paruoštą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degių, alkoholinių ar kietųjų dalelių tirpalų.



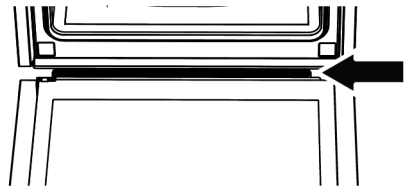
3. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir leiskite jai veikti 100 ° C temperatūroje 25 minutes.

Nedelsdami atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nuvalykite orkaitės vidų. Atidarius dureles išsiskirs garai. Tai gali kelti nudegimų pavojų. Būkite atsargūs atidarydami dureles.

Dėl sunkiai įsisenėjusių nešvarumų nuvalykite gaminį indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausu skudurėliu.

i Naudojant lengvo valymo garais funkciją, tikimasi, kad pridėtas vanduo išgaruos ir kondensuos orkaitės viduje ir orkaitės durelėse, kad sušvelnintų orkaitėje susidariusius lengvus nešvarumus. Atidarius orkaitės dureles, ant orkaitės durelių susidaręs kondensatas gali lašėti. Kai tik atidarysite orkaitės dureles, nuvalykite kondensatą.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.) Po orkaitės viduje esančio kondensato baseino kanale po orkaitę gali susidaryti bala arba atsirasti drėgmė. Po naudojimo nuvalykite šį baseino kanalą drėgna šluoste ir nusauskite.



9.7 Orkaitės Durelių Valymas

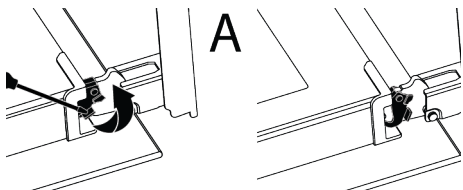
Galite išimti orkaitės duris ir durų akinius, kad juos išvalytumėte. Kaip išimti duris ir langus, paaiškinta skyriuose „Orkaitės durelių nuėmimas“ and „Vidinių durų stiklų nuėmimas“. Nuėmę vidinius durelių stiklus, nuvalykite juos indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir

nusausinkite sausa šluoste. Jei ant orkaitės stiklo gali susidaryti kalkių likučių, nuvalykite stiklą actu ir nuplaukite.

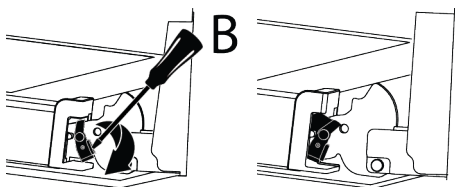
i orkaitės durims ir stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių, metalinių grandiklių, vielinės vatos ar baliklių.

Orkaitės durelių išėmimas

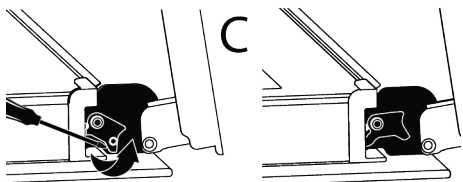
1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Atidarykite spaustukus priekinių durelių vyrių lizde dešinėje ir kairėje, stumdami žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.
3. Priklausomai nuo gaminio modelio, vyrių tipai skiriasi (A), (B), (C). Toliau pateiktuose paveikslėliuose parodyta, kaip atidaryti kiekvieno tipo vyrius.
4. (A) tipo vyriai yra įprastų durų tipų.



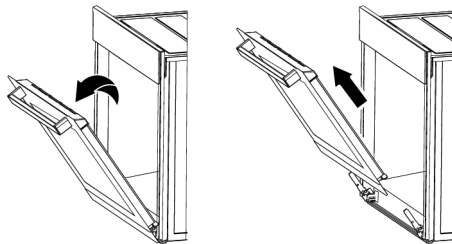
5. (B) tipo vyriai yra minkštai užsidarančių durų tipų.



6. (C) tipo vyriai yra minkštai atidaromų/ uždarančių durų tipų.



7. Perkelkite orkaitės dureles į pusiau atidarytą padėtį.



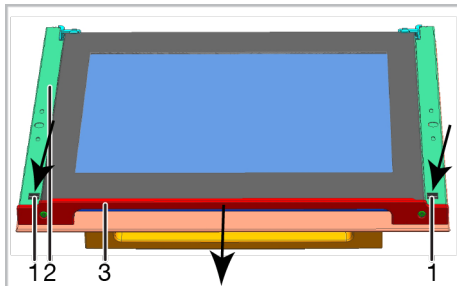
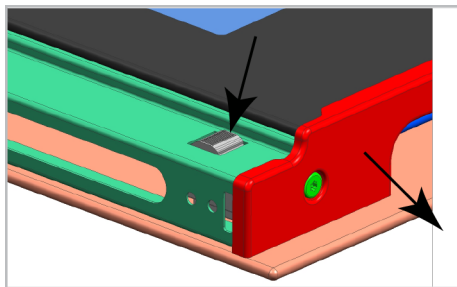
8. Patraukite išimtas dureles į viršų, kad atlaisvintumėte jas nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių, ir nuimkite.

i Norint vėl uždėti dureles, jas nuimant taikytos procedūros turi būti pakartotos atitinkamai nuo galo iki pradžios. Montuodami dureles būtinai uždarykite lanksto lizdo spaustukus.

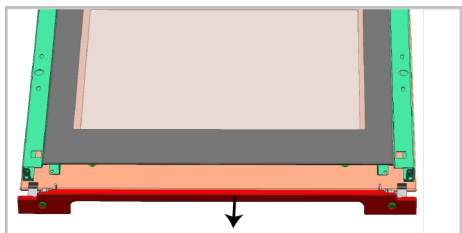
9.8 Vidinio Orkaitės Durelių Stiklo Nuėmimas

Vidinį gaminio priekinių durelių stiklą galima išimti ir išvalyti.

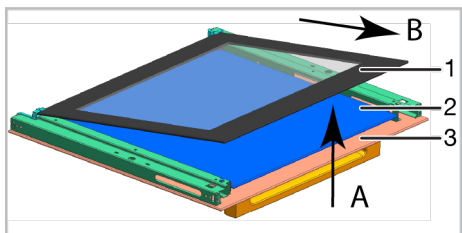
1. Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Ašelė
- 2 Rėmas
- 3 Profilis

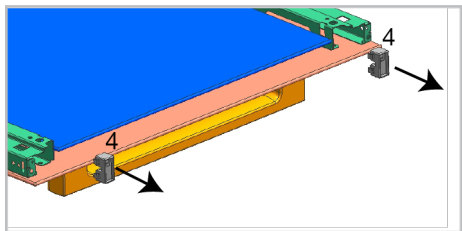


2. Paspauskite ąseles (1) ir patraukite profilį (3) į save kaip parodyta anksčiau pateiktuose paveikslėliuose, tuo pačiu metu nuimkite profilį, prijungtą prie viršutinės priekinių durelių dalies.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
 2 Vidinė stiklo plokštė*
 3 Išorinė stiklo plokštė
 * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

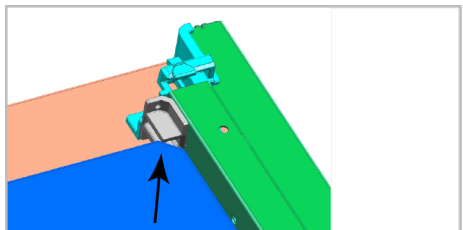
3. Truputį kilstelėkite toliausią viduje esančią stiklo plokštę (1) "A" kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami "B" kryptimi.
4. Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę; Patraukite stiklo laikiklį, jungiantį elementus viduryje, kaip parodyta paveikslėlyje, kad atlaisvintumėte juos nuo stiklo plokščių.



- 4 Stiklo laikiklis, jungiantis elementą*
 * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

5. Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2). Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).
6. Dėkite stiklo plokštę kaip parodyta paveikslėlyje, kad ji įsidėtų į plastikinę angą.

i Antraip stiklo plokštė nebus įdėta visiškai, ją gali paveikti vibracija ir ji gali įtrūkti.



7. Įdedant toliausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.
8. Svarbu, kad toliausiai viduje esančios stiklo plokštės apatiniai kampai būtų įtaisyti apatinėje plastikinėje angoje.

i Antraip stiklo plokštė nebus įdėta visiškai, ją gali paveikti vibracija ir ji gali įtrūkti.

9. Stiklą laikančias jungiamąsias dalis būtina įdėti į joms skirtas angas.
10. Galiausiai, paspauskite profilio ąseles, kad jos vėl įsistatytų į joms skirtas angas.

9.9 Orkaitės Lempos Valymas

Jei kepimo vietoje esančios orkaitės lempos stiklinės durelės suteptos, nuvalykite jas indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste. Sugedus orkaitės lempai, galite pakeisti orkaitės lempą vadovaudamiesi tolesniais skyriais.

Orkaitės lemputės keitimas

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

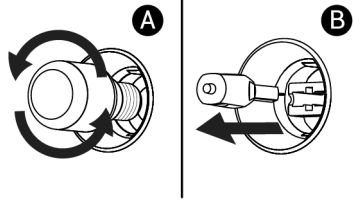
- Kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami orkaitės lempą atjunkite gaminį ir palaukite, kol orkaitė atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Šią orkaitę maitina kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, mažesnė nei 60 mm aukščio, mažesnė nei 30 mm skersmens, arba halogeninė lempa su G9 lizdais, kurios galia mažesnė nei 60 W. Lempos tinkamos naudoti aukštesnėje nei 300 °C temperatūroje. Orkaitės lemputes galite įsigyti iš įgaliotųjų servisų arba licencijuotų technikų. Šiame gaminyje yra G energijos klasės lempa.
- Žibinto padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
- Šiame gaminyje naudojama lempa netinkama naudoti namų patalpoms apšviesti. Šios lempos paskirtis - padėti naudotojui pamatyti maisto produktus.
- Šiame gaminyje naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas, pvz., aukštesnę kaip 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje yra apvali lemputė,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite lemputės gaubtelį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.



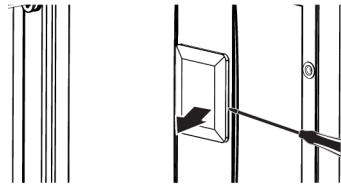
3. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



4. Vėl uždėkite stiklo gaubtelį.

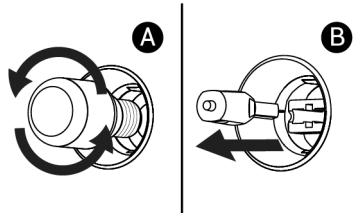
Jeigu orkaitėje įrengta kvadratinė lempa,

1. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines lentynas pagal aprašymą.



3. Atsuktuvu pakelkite apsauginį lempos stiklo dangtelį. Pirmiausia išsukite varžtą, jei ant gaminio kvadratinės lempos yra varžtas.

4. Jei jūsų orkaitės lempos tipas (A) parodytas toliau pateiktame paveikslėlyje, pasukite orkaitės lempą, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite ją nauja. Jei tai (B) tipo modelis, ištraukite jį, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pakeiskite nauju.



5. Vėl uždėkite stiklinį dangtį ir vielines lentynas.

10 Problemų sprendimas

Jeigu problema išlieka po to, kai vykdomė šiam skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekiame su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

Orkaitė veikiant sklinda garai.

- Normalu, kad veikimo metu matosi garai. >>> Tai nėra klaida.

Gaminant atsiranda vandens lašelių

- Virimo metu susidarę garai kondensuojasi, kai liečiasi su šaltais gaminio paviršiais ir gali susidaryti vandens lašelių. >>> Tai nėra klaida.

Gaminiai šylant ir vėsstant girdimi metalo garsai.

- Metalinės dalys gali išsiplėsti ir kaitinant gali skleisti garsus. >>> Tai nėra klaida.

Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.
- Jei kaitlentė neįsijungia paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką >>> Atjunkite jį ir palaukite bent 20 sekundžių prieš prijungdami.
- Jis turi apsaugą nuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.
- Negalima naudoti tinkamų puodų. >>> Patikrinkite savo puodus.

Orkaitės lemputė nedega.

- Gali būti sugedusi orkaitės lemputė. >>> Pakeiskite orkaitės lemputę.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

Orkaitė nešildo.

- Orkaitėje gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> Orkaitėje nustatykite tam tikrą kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.
- Nėra elektros. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo tinklas veikia, ir patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite saugiklius arba vėl juos įjunkite.

⌵ Kaitlentės zonos ekrane visada šviečia piktoograma.

- Ant veikiančios kaitlentės negalima dėti puodų. >>> Patikrinkite, ar kaitlentės zonoje yra puodas.
- Jūsų puodas gali būti netinkamas indukcijai. >>> Patikrinkite, ar jūsų viryklė tinka indukcinei kaitlei.
- Puodas gali būti neteisingai centre kaitlentės zonoje arba apatinis keptuvės paviršius gali būti nepakankamai platus, kad pasirinkta kaitlentės zona. >>> Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.
- Puodas arba kaitlentės zona gali būti per karšta. >>> Palaukite, kol jie atvės.

Pasirinkta kaitlentės zona staiga išsijungia jei veikia.

- Gali būti, kad pasirinkto skyriaus kepimo laikas baigėsi. >>> Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba baigti gaminti.
- Jis turi apsaugą nuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.
- Gali būti, kad jutiklinį valdymo skydelį uždengė daiktas. >>> Pašalinkite objektą skydelyje.

Nors kaitlentės zona įjungta, puodas nejkaista.

- Puodas gali netikti su indukcine kaitle. >>> Patikrinkite, ar jūsų viryklė tinka indukcinei kaitlei.
- Puodas gali būti neteisingai centre kaitlentės zonoje arba apatinis keptuvės paviršius gali būti nepakankamai platus, kad pasirinkta kaitlentės zona. >>> Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.

Aušinimo ventiliatorius veikia ir toliau, net jei kaitlentė išjungta.

- Tai nėra klaida. Aušinimo ventiliatorius veikia tol, kol kaitlentės elektroninė įranga nukrenta iki reikiamos temperatūros.

Gaminimo metu iš kaitlentės sklinda triukšmas

- Gaminimo metu iš kaitlentės gali sklirti įvairūs garsai. Juos skleidžia gaminimo indai dėl savo sudėties. Tai yra įprasti garsai, jie nerodo jokios trikties ir nėra indukcinės technologijos dalis.

Galimi garsai ir jų priežastys

- **Ventiliatoriaus garsas:** Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris automatiškai įsijungia priklausomai nuo prietaiso temperatūros. Ventiliatorius gali veikti įvairiu galios lygiu, priklausomai nuo temperatūros.
- **Tylesnis triukšmas, primenantis kondicionieriaus burzgimą:** Jis girdimas dėl indukcinės technologijos savybių. Kai

šiluma perduodama tiesiai į gaminimo indo pagrindą, toks burzgimas gali girdėtis dėl gaminimo indo medžiagų ypatybių. Skirtingi gaminimo indai gali skleisti skirtingus garsus.

- **Traškėjimas:** Jo priežastis yra gaminimo indo pagrindo struktūra ir medžiaga. Traškėjimas gali girdėtis, jei gaminimo indas pagamintas iš kelių įvairių medžiagų sluoksnių.
- **Ūžimas:** Ūžimo garsą galite girdėti, kai vienoje kaitlentės pusėje ant dviejų kaitviečių vienu metu gaminamas maistas su dviem skirtingais gaminimo lygiais.

Klaidų kodai/priežastys ir galimi sprendimai

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 22 E 26	Indukcinė kaitlentė perkaito.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai kaitlentės temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė.
E 46	Vienas ar daugiau mygtukų buvo spaudžiami ilgiau nei 10 sek. Ant valdymo skydelio paliktas daiktas arba ant valdiklio skleidžiami garai.	Problemą išspręsite atkeldami ranką nuo kaitlentės. Problemą išspręsite, kai valdymo skydelis buvo nuvalytas.
E 47	Nenaudojamas inducinių kaitinimui tinkamas puodas.	Klaidą išspręsite naudodami indukcinėms kaitlentėms skirtus puodus.
E 1 – E 15	Indukcinės kaitlentės ryšio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 16 – E 21	Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 23 E 24	Indukcinės kaitlentės programos klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 25	Indukcinės kaitlentės ventiliatoriaus veikimo klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 31 – E 45	Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės aparatūros klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 48 E 49 E 51	Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.	Jutiklių įranga turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 52 – E 57	Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

